



**B&P**

**Barabino & Partners**

Consulenza di direzione  
in Comunicazione d'Impresa

COMUNICATO STAMPA

In anteprima a Milano, una fetta di Natale genovese.

A fine novembre, un assaggio di Liguria in tutte le pasticcerie Panarello milanesi: il pandolce genovese anticipa il sapore di Natale.

Panarello gioca d'anticipo quest'anno per far apprezzare anche dalla clientela milanese il classico pandolce della tradizione ligure, dolce fondamentale per le festività invernali, da gustare in famiglia o da donare a parenti e amici come strenna natalizia.

A disposizione della affezionata clientela meneghina, domenica 25 novembre, nelle pasticcerie Panarello di Via Tolstoj 1 – Portici di Via Savona, Piazza San Nazaro in Brolo 15, Via Speronari 3 e Piazza Santa Francesca Romana 1 a Milano, verrà offerta una degustazione del classico dolce natalizio genovese.

Gli ingredienti del pandolce, che tanto hanno in comune con quelli del panettone lombardo, sono lavorati da esperti maestri pasticceri e selezionati per la loro qualità: la frutta per la canditura è scelta tra le migliori produzioni del nostro Paese e tagliata con certissima attenzione da una macchina artigianale. Il lievito, creato secondo un'antica ricetta dai maestri lievitisti, è naturale e la lavorazione ha una durata di almeno 24 ore.

Panarello, con questa iniziativa, "gioca con il sapore", supera le tradizioni e suggerisce una nuova esperienza di gusto a chi genovese non è mentre ai numerosi genovesi in trasferta a Milano ricorda tutto il piacere della pasticceria di casa.

***Panarello*** è una storica realtà genovese da oltre 120 anni simbolo della tradizione dolciaria locale. Qualità dei prodotti, passione professionale, rispetto della tradizione e continua ricerca per migliorare la produzione e adeguare i prodotti al gusto e alle esigenze nutrizionali attuali, sono i valori che l'azienda ha saputo trasferire sul marchio che oggi è tra i più apprezzati non solo localmente.

Genova, 29 Ottobre 2012